

2026年
(給食回数18回)



2月

こんだてひょう



おいらせ町立学校給食センター
第220号
(アレルギー用)

今月の目標～バランスを考えて食べよう

日	主食	牛乳	お か す	た べ も の の は た ら き			備考 (希望者には、飲用牛乳及びショアを 麦茶へ変更して提供しています)	
				赤 ちやにくや ほねをつくる	黄 ねつやちから のもとになる	緑 からだのちょうし をととのえる		
2 (月)	ごはん 		いものこじる にくだんご (小1・2年1こ、3年～2こ) こんにゃくサラダ	ぎゅうにゅう とうふ にくだんご わかめ ツナ	ごはん さといも	にんじん しめじ きゅうり こんにゃく	キャベツ ながねぎ コーン	
3 (火)	ごはん 		とりじる いわしさんべい ほうれんそうのごまあえ こくとうぶくまめ	ぎゅうにゅう こうやとうふ いわしさんべい こくとうぶくまめ	ごはん いたふ ごま	にんじん ごぼう ながねぎ ほうれんそう	はくさい ほししいたけ こんにゃく もやし	
4 (水)	ごはん 		けのしる チキンカツ キャベツのしゃきしゃきこんぶあえ ブルーベリーゼリー	ぎゅうにゅう こうやとうふ チキンカツ しおこんぶ	ごはん あぶら すりごま ごまあぶら ブルーベリーゼリー	にんじん ごぼう ぶき キャベツ	だいこん わらび こんにゃく きゅうり	
5 (木)	ごはん 		もずくのみそしる てりやきつくね じゃがいものそぼろに	ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ もずく てりやきつくね ぶたひきにく	ごはん じゃがいも さとう	にんじん しょうが	ながねぎ グリーンピース	
6 (金)	スパゲティ 		ミートソース チキンナゲット(2ケ) グリーンサラダ	ぎゅうにゅう ぶたひきにく だいずミート チキンナゲット	スパゲティ さとう ドレッシング	にんじん しょうが たまねぎ トマト キャベツ	にんにく セロリ マッシュルーム コーン きゅうり ブロッコリー	*ボックスパグティは学級から オムレツ→チキンナゲット
9 (月)	ごはん 	 ショア	あぶらふける あじフリッター (小1ケ、中2ケ) もやしあえ	ショア とりにく なると あじフリッター かまぼこ	ごはん あぶら ドレッシング	にんじん しめじ こまつな	たまねぎ グリーンピース もやし	親子煮→あぶら汁
10 (火)	ごはん 		なめこのみそしる けんさんメンチカツ にくやさしいため	ぎゅうにゅう とうふ けんさんメンチカツ ぶたにく	ごはん あぶら かたくりこ ごまあぶら	にんじん なめこ パプリカ キャベツ	だいこん ながねぎ ピーマン きりぼしだいこん	
12 (木)	すこやか ロール 		コーンポタージュ フィレオチキン まめとツナのサラダ	ぎゅうにゅう とうにゅう フィレオチキン ミックスビーンズ ツナ	すこやかロール ホワイトルウ ドレッシング	にんじん パセリ キャベツ	たまねぎ コーン きゅうり	雪人参パン→すこやかロール コーンポタージュ (乳成分除去)
13 (金)	むぎ ごはん 		チキントマトカレー はなやさいサラダ ガトーショコラ	ぎゅうにゅう とりにく	むぎごはん じゃがいも カレールウ ドレッシング ガトーショコラ	にんじん しょうが トマト カリフラワー コーン	にんにく たまねぎ いんげん ブロッコリー	チキントマトカレー (乳成分除去)
16 (月)	ごはん 		いものに いわしのうめに ひじきサラダ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく いわしのうめに かまぼこ ひじき	ごはん さといも さとう ごまドレッシング すりごま	にんじん こんにゃく きゅうり えだまめ	えのきだけ ながねぎ カリフラワー	
17 (火)	わかめ ごはん 		かぶのスープ ハンバーグ ほうれんそうのツナサラダ カットりんご	ぎゅうにゅう わかめ とうふ ハンバーグ ツナ	ごはん かたくりこ ノンエッグマヨネーズ	にんじん ばんのうねぎ たまねぎ ほうれんそう りんご	かぶ キャベツ コーン	かぶと卵のスープ→かぶのスープ
18 (水)	ごはん 		もやしタンタンスープ とりのトマトソースかけ ながいものソテー	ぎゅうにゅう ぶたひきにく スチームチキン ベーコン	ごはん すりごま ながいも マーガリン	にんじん にんにく きくらげ ながねぎ トマト	もやし しょうが はくさい いんげん	
19 (木)	ごはん 		つくねいりみそしる ぶりみそフライ ブロッコリーサラダ	ぎゅうにゅう みそ つくね ぶりみそフライ ハム	ごはん あぶら ドレッシング	にんじん ながねぎ だいこん ブロッコリー	はくさい こんにゃく きゅうり	
20 (金)	ちゅうか めん 		ジャージャーめんのにくみそ スイートポテト もやしのちゅうかあえ	ぎゅうにゅう ぶたひきにく だいずミート チキンフレーク	ちゅうかめん スイートポテト ごまあぶら すりごま さとう かたくりこ	にんじん ながねぎ きゅうり	だけのこ ほししいたけ もやし	あげパン→スイートポテト (乳・卵不使用) *バック中華めんは学級から
24 (火)	むぎ ごはん 		クッパスープ ぎょうざ (小1・2年1こ、3年～2こ) チョレギサラダ	ぎゅうにゅう とりにく ぎょうざ のり	むぎごはん かたくりこ ドレッシング ごま ごまあぶら	にんじん しめじ ブロッコリー	だいこん ばんのうねぎ キャベツ	クッパスープ (卵除去)
25 (水)	ごはん 		キャベツのみそしる とりのしおからあげ アスパラとツナのサラダ もものタルト	ぎゅうにゅう なまあげ みそ とりのしおからあげ ツナ	ごはん あぶら ドレッシング もものタルト	にんじん キャベツ きゅうり	えのきだけ アスパラガス だけきみ	
26 (木)	すこやか ロール こくとう 		コンソメスープ ポロニアハム コロコロサラダ	ぎゅうにゅう ベーコン ポロニアハム ハム	すこやかロールこくとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ さとう	にんじん たまねぎ きりぼしだいこん パセリ マッシュルーム キャベツ にんにく しょうが カリフラワー えだまめ	黒糖パン→すこやかロール黒糖 さけチーズ衣焼き→ポロニアハム	
27 (金)	むぎごはん 		ポークカレー フルーツしらたま	ぎゅうにゅう ぶたにく	むぎごはん じゃがいも カレールウ しらたま	にんじん しょうが みかん りんご はくとう	たまねぎ にんにく はくとう	ポークカレー (乳成分除去)

1年の幸福を願う「節分」の行事



このQRコードを読み込むと給食センターのサイトにアクセスでき、献立表やアレルギー詳細献立を確認することができます



立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒラギイワシ (ヤイカガシ) を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす「鬼 (邪気)」を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。最近では、「恵方巻き」が店頭をにぎわすようになりましたが、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に大阪の商人が商売繁盛祈願のために行った風習が始まりとされています。(※諸説あります)



毎月「おいらくん給食」を実施しているよ。
一口メモなどで使っているおいらせ産の食材や
県産品を紹介するね。今月は10日火曜日です。
・県産メンチカツ
・深浦雪人参しょうゆ仕立て味付け肉
・切干大根 (おいらせ町産)